Cod: 1853

Armadio cella lievitatore per lievitazione pane e brioche due ante a vapore statico 40 teglie 60×40 cm



Descrizione

I lievitatori sono strumenti pensati per semplificare e velocizzare alcune fasi di preparazione e hanno la duplice funzione di far lievitare brioche e altri prodotti di pasticceria-panetteria e mantenere temporaneamente in caldo i cibi appena sfornati.

La regolazione di temperatura nelle nostre Celle di lievitazione è gestita tramite una manopola/termostato da 0°C a 120°C/max. Ogni anta è gestibile singolarmente, potrete attivarne una o entrambe.

La Cella di lievitazione è realizzata interamente in acciaio inox.

Il lievitatore non è previsto di un sistema di controllo umidità, ma all'interno della cella è prevista una bacinella di contenimento acqua con una resistenza al suo interno per l'umidificazione della cella. L'acqua deve essere caricata manualmente. Nella parte sottostante della cella vi è un rubinetto per lo scarico dell'acqua.

N.B. La temperatura massima raggiungibile nel vano della cella è di 50/60 °C

Dimensioni

Dimensioni esterne	1160x620x2050 mm
Dimensioni imballo	1200x750x2080 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Amperaggio	10.8 A
Peso con imballo	160 kg
Peso netto	157 kg
Potenza Elettrica	2.4 kW
Temperatura d'esercizio	0 +120 °C
Voltaggio	230 V